

**Menu L'Alchimia
120,00**

Percorso degustazione composta da cinque portate

Our set Menu

Tasting itinerary consisting of five courses

Il menù degustazione L'Alchimia è previsto per l'intero tavolo

Our tasting menus are highly recommended for the entire table

Abbinamento vini cinque calici 70,00

Wine pairing five glasses

2 piatti a scelta dal menù à la carte 75,00

2 courses of your choice from the à la carte menu 75.00

3 piatti a scelta dal menù à la carte 110,00

3 courses of your choice from the à la carte menu 110.00

I prezzi si intendono per persona, bevande escluse

Prices are per person, drinks not included

Prezzi in € ed iva inclusa


In base alle disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/200.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze



Menù L'Alchimia

Wafer di ricciola cruda, prosciutto crudo Nero dei Nebrodi, crema di
arachidi e pomodoro confit
Wafer raw amberjack, raw ham from Sicily, peanuts cream and tomato confit

Bottoni ripieni di ribollita, crema di fagioli del Trasimeno,
miso e brodo di pane arrostito 
*Bottoni pasta filled with ribollita soup, Trasimeno green bean cream,
miso and roasted bread broth*

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato
Roasted turbot, mushrooms foam, foie gras and salted lemon

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington
con ketchup di peperoni affumicati e filetto di peperone alla brace con
tonno di coniglio all'antica
*Carmagnola gray rabbit in Wellington style with red bell pepper ketchup and
roasted bel pepper and rabbit in tuna style*

Luna: sfera e mousse al cioccolato caramelia con cuore di frutti esotici,
guacamole dolce di avocado e latte di cocco
*Sphere and mousse of caramelia chocolate and heart of exotic fruit, sweet
guacamole avocado and coconut milk*



Antipasti

La caprese in un kiwi

Kiwi in tre cotture al pomodoro, crema di mozzarella e basilico
Kiwi in Caprese style, with mozzarella cream and basil



Animelle di vitello, bagna cauda al cioccolato bianco e lattuga romana all'agro

Veal sweetbreads with lattuce in agro sauce and white chocolate bagna cauda

Carpaccio di scampi crudi come una pizza margherita

Raw shrimps carpaccio like a pizza margherita

Uovo "Az. Agricola Gusci e Germogli"

morbido con tuberi al timo, spuma di Parmigiano Reggiano

"Az. Agr. Gusci e Germogli" poched egg tuber sented with thyme and Parmesan foam



Primi Piatti

Risotto Milano 1775

Riso mantecato alla Milanese, royale di ossobuco, foie gras e tartufo nero

Risotto Milanese Style with marrowbone royale, foie gras and black truffle

Crespella di piccione con crema di latte, topinambur e caffè

Stufed crepe with pigeon, milk cream, topinambur and coffee

+10

Tagliolini trentasei tuorli con crudo e cotto di astice, gamberi rossi e mazzancolle

Tagliolini thirty-six egg yolks with raw and cooked lobster, red prawns and shrimp

Spaghettono di Gragnano pastificio D'Aragona,

aglio, olio, e peperoncino, concalamaretti spillo croccanti

Spaghettono from Gragnano Pastificio dei Campi, garlic, oil, and chilli pepper, baby squid



Secondi di Mare

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato
Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon

Pescato del giorno con indivia alla griglia, mango e 'nduja
Catch of the day with grilled endive, mango and spicy salami

Secondi di Terra

La Lepre alla Royale
La Lièvre à la Royale

+30

Agnello "Fratelli Varvara", costoletta, lombo, torcinelli e carciofo alla brace
Grilled lamb "Fratelli Varvara Selection", spare rib, sirloin, torcinelli and artichokes

Costoletta di vitello alla milanese,
con insalata Salanova croccante e citronette allo yuzu
Veal milanese style with crunchy Salanova salad and yuzu citronette

Scaramella di Scottona Scaligera cotta nell'argilla,
senape antica e verdure baby spadellate al burro
*Angus flank steak cooked in clay
with old mustard and baby vegetables sautéed in butter*

